

Ceviche Mexicano mit Shrimps und Avocado

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

3 Avocados
120 ml Limettensaft
450 g Shrimps
1 Chili
1/2 Zwiebel
2 Zweig(e) Koriander
1/2 Orange (ausgepresster Saft)
2 Esslöffel Pflanzenöl
Salz

Dieses leichte Gericht macht eine super Figur als Lunch, aber auch als Vorspeise an einem Dinnerabend mit Freunden. Ceviche ist halbroher Fisch, der lediglich mit der Säure von Zitrusfrüchten gegart wird. In Mexiko wird die Ceviche traditionell mit Shrimps zubereitet.

- 1 -

Avocados halbieren, entkernen und schälen. Dabei darauf achten, dass die Avocadohälften ganz bleiben. Fruchtfleisch mit Limettensaft beträufeln, mit Salz würzen und kaltstellen.

- 2 -

Shrimps in kleine Stücke schneiden. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Koriander fein hacken.

- 3 -

Shrimps, Chili, Zwiebelwürfel und Knoblauch mit Limettensaft vermengen. Mit Frischhaltefolie bedecken und 10 Minuten kaltstellen.

- 4 -

Orangensaft und Pflanzenöl hinzufügen und miteinander vermengen, mit Salz abschmecken. Ceviche in Avocadohälften füllen und servieren.